



©Ismini Travel

Zypern, Insel der alten Rebsorten

Einführung

Es ist eine Reise in die Wiege der Weinentwicklung des gesamten Mittelmeerraumes. Neuere archäologische Funde bei Ausgrabungen auf der Insel belegen eine Weintradition von über 4000 Jahren. Dieses historische Panorama der Insel ist nur einer der Gründe, Ausflüge in die Weindörfer der verschiedenen Gegenden zu unternehmen.

Ein weiterer Grund ist die faszinierende Aussicht von den verschiedenen, mit Reben bestockten, Hügeln. In diesen Regionen treffen sich heute Legende und Wirklichkeit. Eine Geschichtsreise durch die langjährige, stilvolle Tradition der Insel und ein Treffen mit jungen, wilden, innovativen Önologen und ihren Weinen aus modernsten Weingütern, die auf erstklassige, uralte, wurzelechte autochthone Sorten setzen. Sie bekennen sich immer mehr zu ihrem unvergleichlichen Erbe und erzeugen Weltklasseweine mit überzeugendem Charakter.



Die Mosaiken im Haus des Aion in Pafos stammen aus dem vierten Jahrhundert nach Christi Geburt und sind in der Nähe der Mosaiken von Dionysos und Theseus. Sehenswert sind fünf Szenen aus der Mythologie: „Das Bad des Dionysos“, „Leda und der Schwan“, Schönheitswettbewerb zwischen Cassiopeia und den Wassernymphen“, „Apollo und Marsyas“, und die „Triumphumzug des Dionysos“
©Pafos Regional Board of Tourism

Bedanken möchte ich mich ganz herzlich bei Bernhard Furler von [Paphos Weine](#) in Muttenz und bei der Fremdenverkehrszentrale Zypern, die diese einmalige Reise erst ermöglicht haben.

Kurz etwas zur neueren Geschichte

Zypern ist ein kleines Land mit einer langen Geschichte und einem reichen Kulturerbe. Die drittgrösste Mittelmeerinsel ist 9251 km² gross und es leben etwa eine Million Einwohner darauf. Sie gehört geografisch zu Asien, wird politisch und kulturell jedoch meist zu Europa gezählt. . 1960 wurde sie von der damaligen Kolonialmacht Grossbritannien in die Unabhängigkeit entlassen. 1974, nach eskalierenden Spannungen und Auseinandersetzungen zwischen griechischen und türkischen Zyprioten, ist die Insel geteilt und durch eine Pufferzone in einen grösseren, von der Republik Zypern regierten Südteil und einen kleineren, von der Türkischen Republik Nordzypern verwalteten Nordteil aufgeteilt worden.

Seit Mai 2004 ist die Republik Zypern Mitglied der EU und seit diesem Datum heisst die Landeswährung Euro. Nikosia oder Lefkosia ist nach wie vor die einzige noch geteilte Hauptstadt auf der Welt.

Zypern Pressereise vom 7. bis 11. September 2015

Tag 1

Der Flieger aus Zürich landet mit Verspätung auf dem Flugplatz in Larnaka. Abgeholt werden wir von einer lokalen Mitarbeiterin der Fremdenverkehrszentrale Zypern. Bald haben wir das Gepäck verstaut, sitzen in einem Mietwagen und fahren eine gute Stunde lang an die Westküste der Insel, nach Pafos. Hier soll nach einer alten Sage Aphrodite,

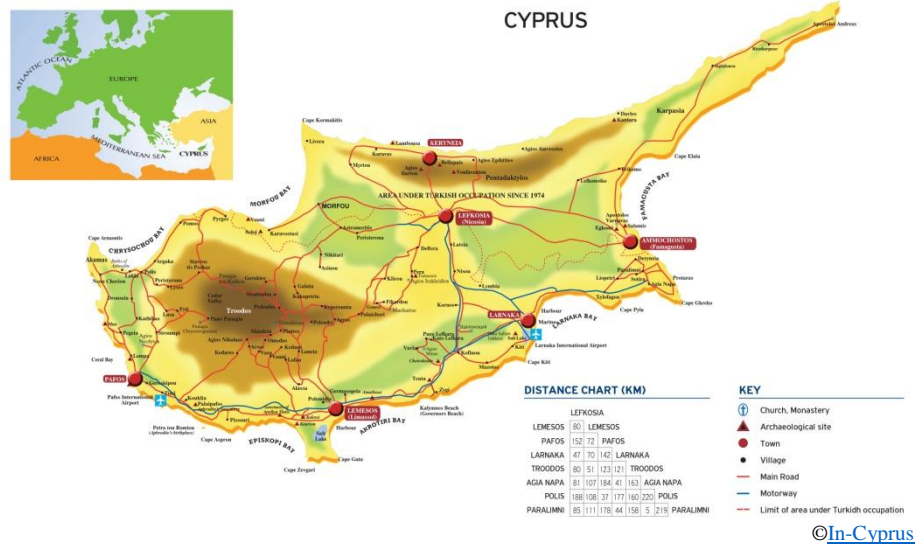
die Göttin der Liebe und der Schönheit dem Meer entstiegen sein. Von der schmucken Stadt, die als Gesamtes zum UNESCO Welterbe erklärt wurde sehen wir heute aber leider nichts mehr. Einerseits wegen der Dunkelheit und andererseits wegen einer riesigen Staubwolke aus Syrien, welche die ganze Insel einhüllt und uns auch noch die weiteren Tage verfolgen sollte. Übrigens kann der Name der Stadt Pafos oder Paphos geschrieben werden.

Im Hotel Asimina Suites werden wir bereits erwartet und wegen der vorgerückten Zeit direkt an unseren reservierten Tisch in einem der verschiedenen Restaurants, direkt am Meer, gebeten. Aus der umfangreichen Speisekarte suchen wir uns verschiedene Gerichte aus und geniessen diesen wunderschönen, warmen Abend. Etwas müde, mit einigen, neuen Impressionen und einer kleinen Vorfreude auf den nächsten Tag beziehen wir unsere Suiten.

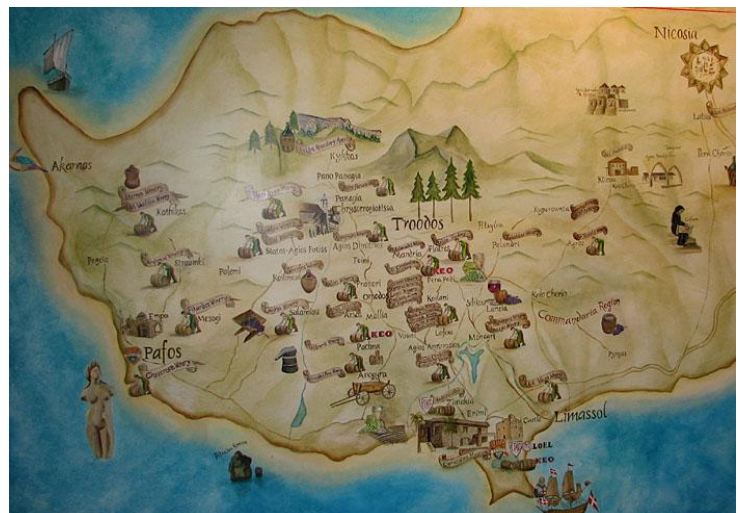
Tag 2

Dieser Dienstag beginnt mit einem der vielfältigsten Frühstücke, welche ich bis jetzt erlebt habe. Der Vormittag ist reserviert für einen Besuch des Archäologischen Parks von Kato Pafos und mit einer ausführlichen Führung durch die Pafos-Mosaiken. Hier wechseln sich Ausgrabungsstätten mit herrlichen Felsküsten ab. Die fantastischen Mosaikböden von vier verschiedenen römischen Villen, es sind dies das Haus des Dionysos, das Haus des Theseus, das Haus des Aion und das Haus des Orpheus, bilden das Kernstück der

Funde. Sie zählen zu den schönsten der ganzen Welt. Jedes einzelne der meisterlich gefertigten Mosaiken erzählt seine Geschichte über das antike Griechenland und die Mythologie. Unsere Reiseleiterin Maria Lambrou zeigt uns ausführlich noch weitere dieser verschiedenen, geschichtsträchtigen Orte und beantwortet alle unsere Fragen.



©In-Cyprus



Die zypriotischen Weingüter im Jahr 2007

© Oleksiy Maksymenko, Alamy



©Wines of Cyprus

Ezousa Winery

Nach dieser Kulturstunde dislozieren wir in die Region Pafos. Genauer gesagt ins Dorf Kannaviou, zu unserer ersten Weinkellerei und dessen Winzer, Michalis Constantinides von Ezousa Winery. Wir werden bereits von ihm erwartet und durch seine Winery bis in den obersten Stock geleitet. Michalis ist einer dieser jungen Wilden, welche sich sehr stark mit den typischen, eigenen, autochthonen Rebsorten auseinandersetzen, aber auch mit internationalen Sorten experimentieren. Dies vor allem aus wirtschaftlichen Gründen. Zuerst präsentiert er seine wunderbaren Xinesteri 2012 (6 Monate in der Eiche) und 2014, dann den würzigen, lang anhaltenden Viognier, es folgt sein fruchtiger Maratheftiko Rose, dann der Gris 2013 und 2014, der Syrah 2010, der Maratheftiko 2013 und als Höhepunkt folgen die beiden unglaublich kräftigen und gut strukturierten Maratheftiko Metharmi 2007 und 2008.

Die Weine von Ezousa sind bei [Paphos Weine](#) erhältlich.



Michalis Constantinides

Vouni Panayia

Weiter geht's zu unserer nächsten Kellerei, der Vouni Panayia. Eines der grösseren regionalen Weingüter von Zypern. Dominant steht es etwas ausserhalb des Dorfes Pano Panagia auf einem Hügel. Die Aussicht vom Balkon ist grandios. Man überblickt auf einen Schlag einen grossen Teil des Bezirkes Pafos. Nach einem kleinen Lunch in seinem Restaurant führt uns Andreas Kyriakides, Direktor der Kellerei durch die modern eingerichtete Winery. Besonders aufgefallen ist mir dabei der wunderschöne Barriquekeller. Nach dieser eindrücklichen Führung werden in einem speziell dafür eingerichteten Raum seine Weine verkostet. Geblieben sind mir diese allerdings nicht, weil sie entweder zu sauer und nicht fruchtig (Alina), zu bitter (Spourtiko) oder aber zu überholzt (Promara) daherkamen.

Die Weine von Vouni Panayia sind bei [Paphos Weine](#) nicht erhältlich.



Andreas Kyriakides



Vouni Panayia, Rebberg auf 1200m.ü.M.



Andreas Psaras von Makkas

Makkas

Als Abschluss des heutigen Tages steht die Winery Makkas von Andreas Psaras auf unserem Programm. Dieser dynamische Mann macht grandiose Weine. Verkostet haben wir den fruchtigen Xynisteri, den „zitronigen“ White, den klassischen Chardonnay 2014, den angenehmen Rose, den herben Red, den gewöhnungsbedürftigen Merlot 2011, den noch jungen Syrah 2012, den momentan noch leicht austrocknenden, aber schönen Lefkada und den schön reifen Maratheftiko 2009 (2011 hatte Korkgeruch).

Die Weine von Makkas sind bei [Paphos Weine](#) erhältlich.

Auf dem Rückweg ins Hotel geniessen wir die wunderschöne Gegend und lassen etwas die Seele baumeln. Meine beiden Kollegen gehen anschliessend noch schwimmen und ich erkunde per pedes die nähere Umgebung dieser wirklich grosszügigen Hotelanlage.

Der nächste Treffpunkt ist um 19 Uhr in der Hotel Lobby. Aristos Diomedous, General Manager der Konstaninos Bros Hotels erwartet uns bereits. Es sind interessante, unterhaltsame und auch lehrreiche drei Stunden, die wir mit ihm verbringen. Das Ganze begleitet von einem hervorragenden Dinner mit herrlichen Weinen.



Das Diarizos Tal

©My Cyprus Insider

Tag 3

Olympus Winery ltd bzw. ETKO ltd

Am Morgen heisst es leider auschecken. Das Gepäck wird verstaут und die Fahrt führt uns durch zerklüftete Gebiete und das Diarizos Tal in Richtung Omodhos. Hier warten bereits Olvia Haggipavlu, Marketing- und Vertriebsleiterin international und der neue spanische Weinmaker Santiago Martinez. Es ist die imposante, 1992 neu gebaute Weinkellerei Olympus Winery ltd. Diese gehört der in Limassol beheimateten ETKO ltd., welche die älteste Weinproduzentin der Insel ist und seit 1844 verschiedene Weine herstellt. Bekannt geworden ist die Aktiengesellschaft vor allem wegen ihres Commandaria und dem Flaggschiff „Centurion“. Bei der anschliessenden Verkostung haben uns dann auch nicht die trockenen Weine, sondern die beiden Commandarias überzeugt. Der St. Nicholas 2010 war ein Versprechen in die Zukunft und der Centurion 2000 hat mich fast umgehauen. Viel grandiosere Süssweine zu einem unglaublich fairen Preis gibt es nicht auf dieser Welt.

Die Weine von ETKO sind bei [Paphos Weine](#) erhältlich.



©Cyprus Wine Pages

Kyperounda

Nach diesem süssen Genuss geht es auf verschlungenen Pfaden und durch malerische Dörfer weiter zum nächsten Treffpunkt. Es ist dies die Weinkellerei Kyperounda, etwas oberhalb des gleichnamigen Dorfes. Der dreistöckige, wunderschöne Bau aus einheimischen Steinen fällt sofort auf. Wir treffen hier den verantwortlichen Önologen und Geschäftsführer Minas Mina. Nach einer kurzen Einführung geht es dann in seinem Geländewagen auf den mit 1400 Meter über Meer höchstgelegenen Rebberg. Hier bekommen wir einen Überblick auf die meisten seiner an diesen Steillagen angepflanzten Rebberge, geniessen bei einem kleinen Fussmarsch die traumhafte Aussicht und probieren die bereits reifen Trauben am Wegrand.



Minas Mina

Zurück in der Winery geht es weiter durch die drei bereits angesprochenen Etagen. Alles ist so angegliedert, dass pumpen nur in Notfällen nötig ist. Etwas ausser Atem werden in seinem zweckmässig angelegten Verkostungsraum die wirklich herausragenden Weine verkostet. Ein exotisch anmutender Petritis 2014 aus der autochthonen Xynisteri und als kleiner Vergleich der bereits reife, traumhafte und fruchtige 2008er. Gefolgt vom spritzigen, fruchtigen Chardonnay 2014 und wieder als Vergleich dem hervorragend runden 2013er aus der Premium Serie EPOS. Unterbrochen wird das Ganze durch eine Mitarbeiterin, welche uns zwei verschieden reife Halloumi Käse und etwas Brot auf den Tisch stellt. Die passenden Erklärungen für diese beiden Spezialitäten folgen vom Hausherrn. Weiter geht es mit den roten Gewächsen, welche ich bereits an anderer Stelle ausführlich beschrieben habe. Abgeschlossen wird die Verkostung mit einem Commandaria 2005. Ein fruchtiges Elixier mit einer schönen Säure, etwas Toasting und etwas Karamell. Minas Mina besteht darauf, dass er uns zum Lunch in ein nahegelegenes Restaurant einladen darf. Er wählt eine Auswahl Mezze und natürlich einen hauseigenen Wein aus.

Die Weine von Kyperounda sind bei [Paphos Weine](#) erhältlich.



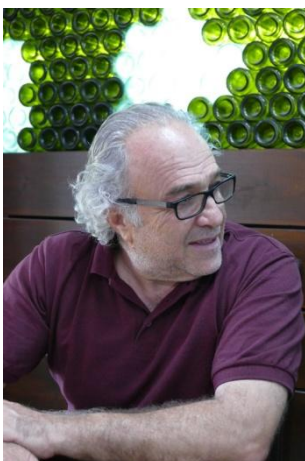
Die geniale Commandaria von Kyperounda

©Evoinos Cyprus Wine



Die Winery

©Tripmondo



[Tsiakkas Winery](#)

Nächste Station ist dann in der Pitsilia Region die Winery Tsiakkas in Pelendri. Ein nach traditioneller zypriotischer Architektur gebautes Weingut mit ebenso traditionellen, hervorragenden Weinen. Das auffallendste ist der imposante Flaschen- und der Barriquekeller. Tausende von Flaschen werden hier in speziellen Regalen akribisch aufgeschichtet. Der umtriebige und immer aktive Costas Tsiakkas führt uns durchs Haus und begleitet dann die Verkostung mit zwei seiner Winemaker. Im Glas haben wir zuerst einen herrlich frischen, fruchtigen Xynisteri 2014, gefolgt von einem klassischen Sauvignon Blanc 2014. Bei den roten Weinen zuerst einen kräftigen, fruchtigen Porfyros 2014, eine Assemblage aus Syrah, Grenache, Mourvèdre und Mavro und als Höhepunkt eine kleine Vertikale seines Maratheftiko Vamvakada mit den Jahrgängen 2008, 2013 und 2014. Ferner einen pfeffrigen Yiannoudi 2014 und als krönenden Abschluss zwei Commandarias mit den Jahrgängen 2013 und 2008. Für mich ein einzigartiges Weingut mit hervorragenden Weinen und einem unglaublich innovativen, liebenswürdigen Inhaber.

Letzter Ortswechsel an diesem Tag ist die Fahrt durch eine abwechslungsreiche Landschaft von Olivenhainen, Pinienwäldern und Zitrusplantagen zu unserem neuen Domizil, dem Hotel St. Raphael in Lemesos oder wie wir sagen Limassol. Dort wird eingchecked, die Zimmer bezogen und schon erwartet uns in der Lobby der Sales- und Marketingmanager der Hotelgruppe, Prodromos Chamboulides. Nach einer herzlichen Begrüssung muss er sich allerdings aus terminlichen Gründen für den mit uns abgemachten Termin am Abend entschuldigen. Seine Assistentin Demetra Symeonides begleitet uns aber am Abend zum Dinner ins nahe gelegene Sailor's Marina Restaurant. Es sind vergnügliche Stunden mit essen „wie Gott in Zypern“ und einem ausgezeichneten zypriotischen Wein.

Die Weine von Tsiakkas sind bei [Paphos Weine](#) erhältlich.



Reblandschaft in der Region Limassol



Reblandschaft im Troodos Gebirge

Tag 4



Sophocles Vlassides

Vlassides

Das Troodos Gebirge und der Besuch von zwei bekannten Weinkellereien warten am nächsten Tag auf uns. Erste Anlaufstation ist die im Jahr 2012 neu gebaute und vom zypriotischen Architekten Heracles Papachritou konzipierte Winery Vlassides in Vasa. Ein architektonisches Wunderwerk, das in Zypern seinesgleichen sucht. Der junge, pfiffige und nicht auf den Mund gefallene Sophocles Vlassides muss bei unserem Eintreffen zuerst noch die eingehenden Trauben überprüfen und kontrollieren und so haben wir Gelegenheit, die Umgebung und

die begehbaren Räumlichkeiten des Weingutes zu erkunden. Im modern eingerichteten Verkostungsraum mit traumhafter Sicht auf einen Teil seiner Rebberge und auf die hügelige Landschaft präsentiert er uns dann bestgelaunt und wortreich seine neuen Weine. Sein erster Wein, ein Vlassides White aus Xynisteri und Sauvignon Blanc ist sicher nicht mein Favorit. Das ändert sich dann aber schlagartig, als er uns seinen fruchtigen und minim holzbetonten Sauvignon Blanc 2013 aufischt. Am meisten fällt mir aber der Promara, ein aus einer ganz raren autochthonen Traubensorte vinifizierter Rebensaft auf. Nun sind aber die roten Weine dran. Es folgen in rascher Folge der sauber vinifizierte Syrah 2013 und der schön strukturierte Cabernet Sauvignons 2012. Star seiner verblüffenden Weinkunst ist aber der grossartige „Private Selection“ 2012. Eine Assemblage aus Merlot, Syrah und Cabernet Sauvignons. 18 Monate im Eichenfass ausgebaut. Ein Meisterwerk, das sich problemlos mit Spitzenweinen aus anderen Weinländern vergleichen lässt. Und das zu einem unschlagbaren Preis. Für mich der beste zypriotische Wein, den ich kenne. Auf der Weiterfahrt kehren wir in einer uralten Taverne ein. Die Idee wäre gewesen, dass wir etwas zu essen bekommen. Ausser einem Apfel und einem Mineralwasser ist aber nichts vorhanden.

Die Weine von Vlassides sind bei [Paphos Weine](#) erhältlich.

Zambartas

Die letzte Station dieses Nachmittags ist die Winery von Marcos Zambartas in Agios Amvrossios. Am Tag vor unserem Besuch wütete ein Wald- und Weinbergbrand. Das Haus von Marcos blieb nur um Haaresbreite davon verschont. Der Geruch ist allerdings immer noch stark vorhanden. Marcos ist einer der jüngsten und der wohl agilste und innovativste Winzer der Insel. Er will etwas bewegen und versucht alles, um zu geeigneten Resultaten zu kommen. Er sieht auch kommende Entscheidungen für die zypriotische Weinwelt weitsichtig und steuert diese Zusammenhänge in die richtige Richtung. Dazu verhilft ihm sicher auch seine Master Ausbildung als Chemiker an der Imperial Universität in London und ein weiterer Master für Weinherstellung an der Adelaide Universität in Australien. Soeben ist er Vater geworden und freut sich



Marcos Zambartas

sichtlich darüber. Wir freuen uns über die Besichtigung seines Hauses und die Führung durch die Weinkellerei. Die nachfolgende Verkostung ist professionell vorbereitet mit einem mehrseitigen Dossier der verschiedenen Weine. Zuerst gibt es den fruchtig herben Xynisteri 2014 und seinen frischfruchtigen, mineralischen und komplexen Lagen- Xynisteri Single Vineyard 2014. Die Trauben dieses Rebbergs wachsen auf über 1200 Metern über Meer. Der Rosé im Angebot hat eine etwas kitschig rote Farbe und schmeckt nach „Himbeerzeltli“ (dt.. Himbeerbonbon). Hammermässig geht es dann aber bei den roten Weinen zu und her. Als erstes kommt der etwas herbe, noch ziemlich gerbstoffhaltige Epicurean 2014 ins Glas. Eine Assemblage aus Mourvèdre und Yannoudi. Es folgt der körperreiche, fruchtige und harmonische Maratheftiko 2013. Ein Traumwein. Zum Schluss wird sein Paradewein entkorkt. Es ist dies der Shiraz-Lefkada 2013, der auch international schon mächtig Medaillen abgeräumt hat.

Die Weine von Zambartas sind bei [Paphos Weine](#) erhältlich.

Die Region Commandaria

Der Rest des Tages ist für einen Ausflug in die Commandaria Region und den Besuch des von der EU mitfinanzierten, vom zypriotischen Stararchitekten Yiannis Armeftis gebaute und 2010 eröffnete [Commandaria Historical Museums](#) in Zoopigi reserviert. Das Museum ist nebst seiner effektiven Daseinsberechtigung auch heute noch eine aktiv betriebene Winery. Über den Kultwein Commandaria und demzufolge über die weltweit älteste AOC wurde auch auf dieser Site schon ausführlich berichtet. Es ist eine Fahrt durch die

malerischen Serpentinstrassen abseits der Städte und der Küstenregion und es tut sich für uns eine ganz andere, faszinierende Welt auf. Der Waldreichtum des mit Kiefern bewachsenen Troodos Gebirges ist überwältigend. Nun konzentriere ich mich aber auf die Region Commandaria. Diese ist klar definiert und schliesst 14 Gemeinden ein. Ferner liegt sie an den südlichen Hängen der Troodos Berge auf 400 bis 1000 Meter über Meer. Das Gebiet ist traumhaft schön und die einzelnen Rebberge, wenn man bei diesen zerklüfteten Reben überhaupt davon

sprechen kann, sind weit verteilt und zudem schlecht zu erreichen. Diese Situation hält immer mehr junge Winzer davon ab, diese sehr anstrengende Arbeit zu verrichten und es zeigen sich bereits einige Warnsignale bei den zuständigen Behörden.

Einer meiner Wünsche wird erfüllt. Wir besuchen auf dem Heimweg zurück ins Hotel noch das wohl süsseste Haus in Zypern. Bereits der Springbrunnen davor schäumt und es riecht verführerisch nach Himbeerkonfektüre. Der Laden nennt sich [Katarina HomeMade Sweets](#). Eine unglaubliche Anzahl an verschiedensten süssen Artikeln ist hier zu kaufen. Ich fange lieber gar nicht an, alles aufzuzählen.

Rechtzeitig zurück in unserem Hotel haben wir noch etwas Zeit, uns zu erholen und bereits für den morgigen letzten Tag in Zypern vorzupacken. Um 19 Uhr treffen wir uns in der Hotel Lobby und weiter geht's mit einem Taxi nach Lemesos, in die Taverne [To Hani](#) zum Dinner. Die Kochmannschaft bereitet in kaum enden wollender Folge Köstlichkeiten für uns zu. Es wird eine lange, gemütliche und fröhliche Nacht.

Tag 5

Nach dem auschecken am Freitag holt uns eine Reiseleiterin des CTO ab und wir besuchen zusammen die Ausgrabungsstätten im Amathous, eines der ältesten Stadtkönigreiche der Insel und dann, nach einer Fahrt



©Cyprus.com



Ζωοπίγι

22.09.2015

an wunderbaren Sandstränden vorbei, die Altstadt von Lemesos oder Limassol. Es ist eine im ständigen Wandel begriffene, weltoffene Stadt mit historischen Kolonialbauten, einem modernen Lebensstil und einer blühenden Kulturszene. Beeindruckt hat uns auch der hochmoderne Yachthafen. Einen krönenden Abschluss bildet der Besuch der Burg von Limassol mit dem darin befindlichen Mittelalter-Museum im historischen Viertel der Stadt. Nun lassen wir uns Zeit und stillen unseren Hunger nach diesem mehrstündigen Kulturwandel in der Taverne [Sykaminia](#) mit einem ersten Teller Mezze, dem noch einige weitere folgen. Das Haus ist ein zypriotischer Klassiker, eine wirkliche Trouvaille mit einer gemütlichen Köchin, die auch zugleich Inhaberin ist. Sogar die Küche wird besichtigt und selbstverständlich die Gelegenheit beim Schopf gepackt und in jeden Topf hineingeschaut.

Wohlgeliebt und etwas müde schlendern wir durch die Altstadt und starten zu unserer letzten Fahrt zum Flughafen Larnaka. Im Gegensatz zu unserer Ankunft können wir dieses Mal die Gegend eingehend bestaunen und nochmals letzte Eindrücke dieser wunderschönen Insel speichern. Etwas Zeit lassen wir uns noch im Duty Free des Flughafens, starten pünktlich, kommen zufrieden im Flughafen Zürich an und verabschieden uns voneinander.

Autor: Andi Spichtig
31. September 2015

Fotos: Bernhard Furler, Christos Dimitrakopoulos

Lektorat: Jean Francois Guyard

Dieser Text ist zur exklusiven Publikation auf www.vinifera-mundi.com und www.vinifera-mundi.ch vorgesehen. Weitere Nutzungen sind mit den Urhebern vorgängig abzusprechen. Jeder Empfänger verfügt über das Recht, den vorliegenden Bericht an Drittpersonen weiter zu verteilen.